

MENU

HISTOIRE ANCIENNE

21,00 €

Formule déjeuner
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Hors samedi midi et jours fériés

25,00 €

Entrée + Plat + Dessert
Hors samedi soir et jours fériés

Les entrées

Cabillaud fumé de la Maison Emile Fournier
haricots verts en vinaigrette d'herbes
chèvre aux noix, figues fraîches
coulis aigre-doux betteraves/mûres

ou

Persillé de jambon à l'os
carotte et courgette croquantes
mimosa d'oeuf, mayo légère miel/picalilly

ou

Soupe de tomates
crème à l'infusion de basilic et parmesan, compotée de poivrons

Les plats

Dos de merlu grillé, sauce béarnaise
légumes du jour, riz pilaf

ou

Tournedos de cochon du pays
au jambon fumé et champignons,
sauce béarnaise, pomme à la cendre, légumes du jour

ou

Suggestion de la semaine

du vendredi 25 septembre au vendredi 2 octobre

Dos de saumon grillé,
carbonara de lentilles, pesto

Les desserts

Pavlova Fraises/Citron
Meringue, crèmeux citron, fraises, sorbet fraises des bois

ou

Riz au lait onctueux à l'infusion de rhum
quelques raisins, sauce carambar

MENU

BIB GOURMAND

34,00 €

Les entrées

Burger de foie gras poêlé,
chutney oignons, bacon, caviar de champignons
jus réduit balsamique/échalotes
pommes gaufrettes

ou

Saumon fumé
mixed-salad, oeuf poché, sauce césar, caviar de hareng

ou

Os à la moelle grillé, fleur de sel, toasts

ou

Burrata crémeuse et balsamique à la truffe,
speck fumé
vinaigrette mi-figues mi-raisins

Les plats

Brochette de lotte
blé aux petits légumes/coriandre/sésame
crème au citron confit

ou

St-Pierre aux girolles
carottes et rattes du Touquet au lard
(supplément de 5,00 €)

ou

Souris d'agneau de 7 heures, jus d'un navarin
pesto ail et fines herbes, rattes du Touquet/fèves

ou

Faux-filet Angus grillé, sauce béarnaise
gratin de pommes de terre au maroilles, salade

Les desserts

Déclinaison chocolat / noisettes / pistache

ou

Poire pochée, sauce chocolat
gratin frangipane, sorbet poire

ou

Pavlova Fraises/Citron
Meringue, crèmeux citron, fraises, sorbet fraises des bois

ou

Riz au lait onctueux à l'infusion de rhum
quelques raisins, sauce carambar

ou

Assiette de fromages du pays